Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
LISTA DE VERIFICACIÓN RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS

Regional: Cauca | Centro: Centro Agropecuario La Granja

Programa de Formación: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas | Código Programa: 96151527

Instructor: Jhonatan Andrés Chacón Vera | No. De Ficha: 2988262

Tipo de Formación: Complementaria | Código Proyecto Formativo: N/A

Nombre del Aprendiz: Edison Andrés Marín

JUSTIFICACIÓN:
La siguiente lista de verificación hace como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a su proceso formativo, donde el aprendiz reconozca el diseño curricular de la formación que desarrollara y se establece un estimativo del nivel de conocimiento generales en la formación.

Recomendación: Aprendiz aprendiz, completa el presente autodiagnóstico y coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	[illegible]	[illegible]	[illegible]	OBSERVACIONES
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Define y conceptualiza el termino "LIMPIEZA", cuales son sus características, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo.		X		
	Define y conceptualiza el termino "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminacion	X			
Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	Conoce de los diferentes definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad		X		
	Conoce los factores de contaminación de los alimentos físicos, químicos y biológicos		X		
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	Esta familiarizado con alérgenos conceptos, contaminación de alimentos son alérgenos	X			
	Conoce los programas complementarios control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración, señalización visual y de seguridad	X			
Registrar la información de plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	Sabe como realizar el registro de los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico y verificar el cumplimiento del programa de control de calidad	X			

INSTRUCTOR Jhonatan Andrés Chacón

APRENDIZ Edison Andrés Marín